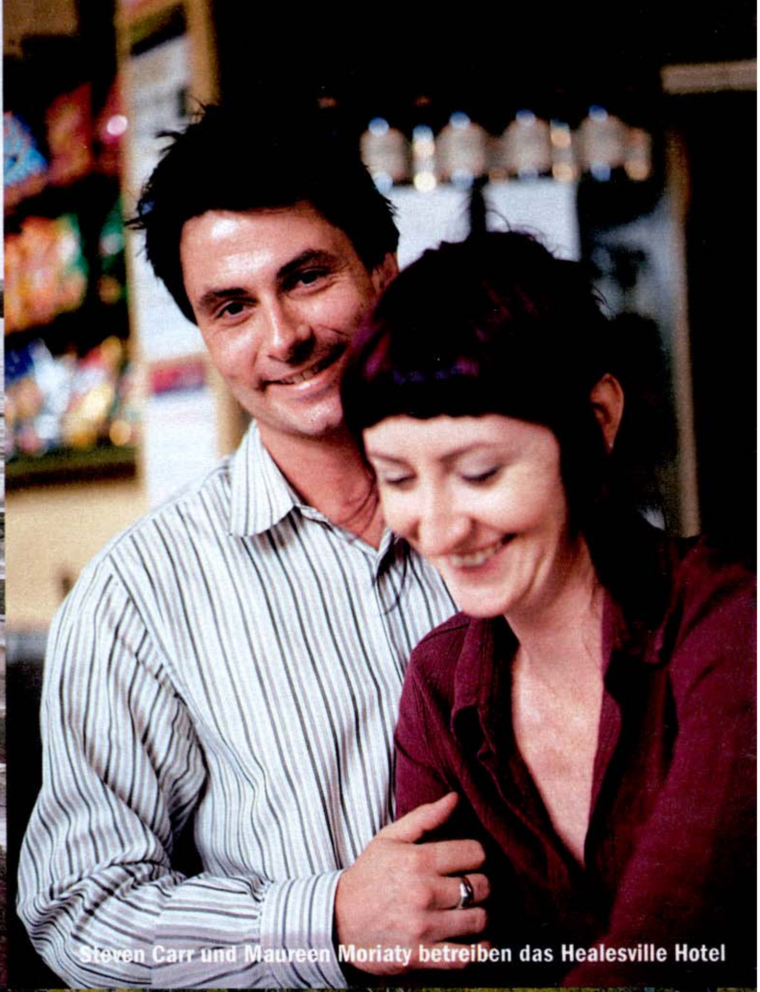

Ein Meer von Netzen schützt die reifen Trauben vor den Vögeln


Steven Carr und Maureen Moriaty betreiben das Healesville Hotel


Das Restaurant im Healesville Hotel, relaxed, leger und weinfroh


Eukalyptuswälder bedecken weite Teile Australiens

MIT JOHANN LAFER UNTERWEGS, TEIL 2: MELBOURNE

WALTZING MATHILDA

Die Australier stammen von den Briten ab, essen aber deutlich besser. Warum? Weil sie die Einflüsse der asiatischen und der Mittelmeerküche glücklich fusioniert haben. Folglich hat es Johann Lafer in Australien bestens gefallen, so gut, dass er zugleich ganz traurig wurde

Wäärrri dilisches! Next jier ju mast kamm tu Stromburg!" Johann Lafer hat sich einmal durch die Speisekarte des Restaurants „Pearl" gegessen, ist jetzt äußerst angetan und hat den Küchenchef an den Tisch gebeten. Er strahlt sein gewinnendstes Lächeln, tätschelt und knufft den jungen Kollegen und bohrt: „Ju kamm, ohkeh?"

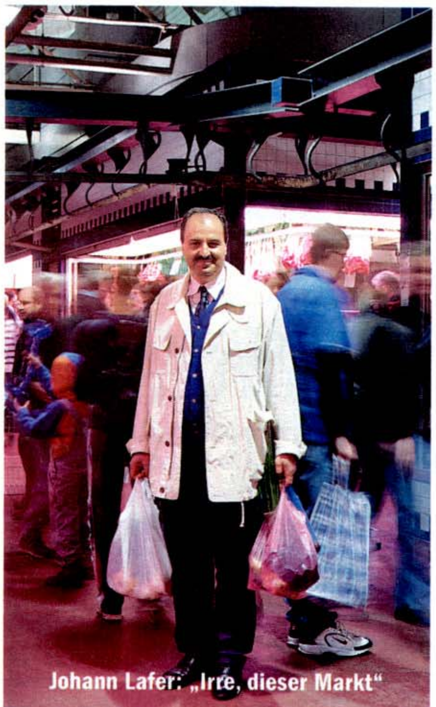
Der umworbene Küchenchef sitzt leicht verlegen da, als wisse er nicht, wie ihm geschieht. Was genau will der Fremde mit dem schwer deutschen Akzent?

„Ohkeh? Ju kamm, jäss?"

Gut, der Australier nickt erst mal freundlich. Ahhh!! – für Lafer der Ausdruck felsenfester Zustimmung: „Greet, senn wie kuck Austrälien in Djörmeni!"

Johann Lafer! Wen er begehrt, den umwirbt Deutschlands beliebtester Fernsehkoch mit dem Ungestüm eines jugendlichen Liebhabers. Unbeschwert von Zweifeln, ob die Schöne ihn überhaupt will, walzert er sein Opfer so lange über den Tanzboden, bis es schwindelnd in seine Arme sinkt. Kein Zweifel, sie will!

Auch in Australien wird getanzt, und gewalzert wird allemal: „Waltzing Mathilda" ist schließlich *das* australische Lied, sogar die heimliche Nationalhymne. Und wenn dank *stormy lover* Lafer im kommenden Jahr „Pearl"-Chefkoch Geoff Lindsay eine Woche lang auf Lafers „Stromburg" australisch aufkocht, werden es rauschende Ballnächte mit gegrillter Languste zu Spargel, Rambutan und Thai-Basilikumknospen. Mit Wachtelfleisch, Shiitakepilzen und Lychees, fein gewürfelt und in gewickelten Salatblättern gegessen. Mit Kardamomcreme auf Mokkagelee.


Johann Lafer: „Irre, dieser Markt"


Geoff Lindsay: bester Koch Melbournes

Mit gebackenen „Taro"-Klößchen, mit Valrhona-Schokolade gefüllt und mit Vanillesauce und Blattgold serviert. Das alles schmeckt vorzüglich, sieht wunderbar aus und ist – australisch.

Pardon – australisch? Gibt's überhaupt australische Küche? Kann man sich dafür ernsthaft begeistern? Was außer Schafen, Rindern und Eukalyptusbonbons gibt es in Australien überhaupt? Leben dort nicht mehrheitlich die Nachfahren jener notorischen Briten, denen auch gekochter Hammel mit Kapernsauce als eine Delikatesse gilt?

Um dies zu ergründen, bereiste Johann Lafer in Begleitung des Südwestfernsehens (SWR) und des *stern* Melbourne mit dem nahen Yarra Valley und anschließend Tasmanien (siehe *stern* der nächsten Woche). Die Antworten kurz und knapp: 1. Es gibt eine australische Küche. 2. Man kann sich für sie begeistern. 3. Es leben „*down under*" längst nicht mehr nur Britensprosse (übrigens ist Hammel mit Kapernsauce zumindest interessant). Und 4. Es gedeiht dort weiß Gott mehr als nur Rinder und Schafe – wobei gerade diese beiden in einer Qualität gezüchtet werden, von der man bei uns nur träumt.

LAFERS LIEBELEI mit dem fünften Kontinent hatte schon begonnen, bevor er bei Geoff Lindsay aß, mit dem Besuch des *Queen Victoria Market*, dem überdachten alten Zentralmarkt Melbournes, wo das bescheidene Angebot von mehr als tausend (in Ziffern: 1000) Händlern auf die Nachfrage von drei Millionen Melbournesen trifft. Wie reagiert ein an deutsche Verhältnisse gewöhnter Profikoch →

auf solch einen Anblick? Lafers Gesichtszüge oszillieren zwischen Begeisterung und Depression.

Wie auch anders soll man reagieren, wenn sich immerfort Metzger an Metzger reiht, Fischhändler an Fischhändler, Geflügelhändler an Geflügelhändler, wenn Lofoten-Stockfisch neben Transvaal-Biltong baumelt, polnische Luftgetrocknete neben der mallorquinischen Sobrasada, Pata Negra- neben Parma-Schinken schwingen, wenn der Duft eines Käsestandes den des nächsten übertört, Barristas aus Italien, Spanien und Portugal ihre Espressomaschinen um die Wette fauchen lassen, Bäcker bestes Brot feilhalten und Obst, Gemüse, Kräuter, Hülsenfrüchte und Nüsse derart überborden, dass man nicht Anfang noch Ende sieht?

Moment: Diese Fülle des Angebots ist doch sehr schön! Wieso versetzt der Anblick den lieben Lafer in Depression?

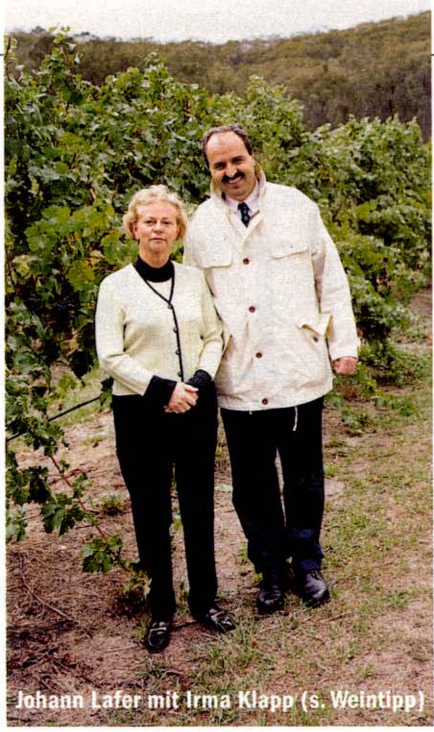
Gegenfrage: Wie viele Einwohner leben im Rhein/Main-Gebiet? Wie viele leben in München, um München und um München herum? Wie viele in Hamburg samt Umland, am Rhein in DüKöBo? Wie viele in Berlin oder dem Ruhrgebiet?

Nun, es gibt dort so viele Käufer wie in Melbourne, mal ein paar weniger, mal ein paar mehr. Wieso gibt es dann in diesen Ballungsräumen keine Markthallen wie in Melbourne? Hm?

„IRRE", ENTFÄHRT ES LAFER, „IR-RÄH!" Als sei er fremdgesteuert, zieht es ihn durch die Gänge und Hallen, schießt er hierhin und dorthin, hält inne, prüft, schnuppert und befühlt. „Was für eine Auswahl! Hier die Pasta, ganz frisch und selbst gemacht. Und da: *sechs* Sorten Pfirsiche! Wie soll ich mich zwischen denen entscheiden? Bei uns gäbe es nur zwei, und die wären in Plastik verpackt." Lafer auf solch einem Markt: Das ist, als setzte man einen Junkie im Goldenen Dreieck von Laos, Burma und Thailand ab.

Allein das Angebot nur eines Metzgerstandes umfasst, beginnend beim Lamm: Scheiben vom Vorderlauf (7,99); Scheiben aus der Hinterkeule (9,49); Grillfleisch aus der Brust (6,49); langschäftige, geputzte Stielkoteletts aus dem Rücken (10,99); Keule, ganz (7,49); Lammkranz, also zwei längs halbierte Rückenstränge mit langen, geputzten Rippenknochen, zusammen rund gebunden (7,99); Nüsschen (12,49); Rücken, ganz (5,99).

Dann das Angebot vom Rind: Rumpsteakhack (7,99); Rumpsteak, gewürfelt (6,99); Wokfleischstreifen (8,99); Rib Eye


Johann Lafer mit Irma Klapp (s. Weintipp)

Steak (11,99); Hoher Rippenbraten am Knochen (10,99); fettarmes Hack (7,49); Braten, mager (8,99); Falsches Filet (5,99); Wade (4,99). Schließlich Kalb: Filet für 8,99. (Die Preise in Klammern sind pro Kilogramm in Australischen Dollar angegeben; ein Dollar entspricht in etwa einer alten D-Mark. Kalbsfilet für fünf Euro!)

Und das ist nur die Ware *eines* Metzgers. Daneben haben zig andere ihre Stände. Spezialisten für Schwein, Fachleute für Wurst, Experten für Innereien… „So eine Auswahl schafft Kreativität", sagt Lafer. „Wenn ich das alles hier nebeneinander sehe, fallen mir gleich 20 Sachen ein, die ich daraus machen könnte."

Wird es so einen Markt je in Deutschland geben? Nein, das glaubt Lafer nicht: „Das verhindern die ganzen Vorschriften und Überregulierungen."

Daher also die Depression – beim Denken an Deutschland ereilt den Junkie der Turkey.

DARAUF EINEN DUJARDIN, seufzt Lafer, der vorschlägt, sich bei derlei Aussichten mit Alkohol zu erheitern, Rotwein am besten. Wenn man den Markt von Melbourne schon nicht importieren kann – australischer Wein ist, wie Lafer gerne kalauert, „in aller Munde".

Nun kann man Australiens Weinanbaugebiete bereisen und die Winzer einzeln abklappern. Aber dafür ist der Kontinent reichlich groß. Der kluge Weinfreund fährt von Melbourne ein Stündchen nach Osten, nimmt sich ein Zimmer im *Healesville Hotel*, zahlt für eine Woche im Voraus und probiert sich besinnungslos. Denn was der *Queen Victoria Market* für den Esser, ist das *Healesville Hotel* für den Trinker. Melbourne liegt am Yarra wie Mainz am Rhein. Das Yarra Valley ist der Rheingau Melbournes, Healesville ist das Herz des Tals und das *Healesville Hotel* ist sein „watering hole", der Ort, wo sich die Winzer Wochentags einen zwitschern – mit Bier. Und am Wochenende Weinseminare abhalten – nicht für Touristen, für sich selbst. Aber sie schließen niemanden aus.

Das Schöne an dem Laden: Er ist alt (von 1910, das ist *hier* schon was), dezent renoviert, unprätentiös, freundlich und verblüffend preiswert. Das Schönste natürlich ist – nicht zu vergessen – die acht eng bedruckte Seiten lange Weinkarte, sortiert nach Rebsorten: *Riesling, Pinot Gris, Grigio and Blanc, Semillon and Sauvignon Blanc, Chardonnay, Interesting Stuff: Reds, Pinot Noir, Cabernet, Merlot and Blends, Shiraz* und *Sweeties*. Steven Carr, der den Laden mit seiner Frau Maureen Moriaty schmeißt, hat die meisten australischen Weine im Keller – plus die nötigen Vergleichstropfen aus Europa und den USA. Das Hotel hat nur sieben →

stern-WEINTIPP

Von Bert Gamerschlag

ENDLICH GUTES AUS DEM GULLY

Long Gully im Yarra Valley ist ein Boutique-Weingut – im Vergleich zu den Weinfabriken wie etwa Penfolds ist es mit 37 Hektar winzig. Irma und Reiner Klapp, deutsche Auswanderer, haben es vor 25 Jahren gegründet. Als sie begannen, ihr Land zu roden, machte sie der Italiener, der für sie einen Betonweg goss, auf den Wert ihres Bodens aufmerksam. Erst hobbymäßig, dann immer professioneller verlegten sich die Klapps auf das Weinmachen. Heute ist ihr Haus von Preisen und Medaillen übersät. Zwei Weine schmeckten Lafer besonders gut: der 1998er Irma's Cabernet und der 1999er Pinot Noir. Im 6er Karton (mit je 3 Flaschen) für 89 Euro inkl. allem bei Webvinothek, Feldstr. 6, 02994 Bernsdorf, Tel.: 035723/2 04 32, Fax 2 97 47 Internet www.webvinothek.de



Irma's Cabernet: robust, Kirsch- u. Schokoladenton

FOTO: DANIEL FORTMANN

Zimmer – schlicht, aber hübsch. Die Köche arbeiten nur mit lokalen Erzeugnissen, pflegen einen Kräutergarten, schlachten selbst, ziehen eigene Hühner und gehen selbst auf die Jagd. Die Karte wechselt alle 14 Tage.

Sonntags spielt eine Band, immer unplugged (ah!), niemals Rock (oh!). „Zur Unterhaltung empfehlen wir Konversation", sagt Carr, der sich erinnern kann, wie Healesville noch ein Holzfällerort war. Die Läden waren verbrettert, und man konnte das Hotel nicht betreten, ohne eine Flasche über den Kopf gezogen zu bekommen. Seit am Yarra Wein angebaut wird – von den sieben besten Weingütern des Landes liegen gemäß Australiens Weinpapst Langton drei am Yarra –, hat sich Healesville zivilisiert.

Was Johann Lafer fast noch mehr beeindruckt als die Qualität der Weine, ist die Qualität des Publikums, das, anders als in Deutschland, sehr jugendlich ist, ob in den Verkostungsräumen der einzelnen Güter oder im *Healesville Hotel*. Das ganze Yarra Valley ist am Wochenende bevölkert von jungen Leuten, die schlürfen, schmatzen und Wein einkaufen. „Phänomenal", findet Lafer, „Australien ist doch ein tolles Land. Was meinen Sie, ist doch ein *tolles* Land! Oder? Odärrr?!" Ja doch. Ja.

BERT GAMERSCHLAG



Australiens Winzer sind so modern, dass sie ihre Rebstöcke voll vernetzen

Lammrücken in Macadamianusskruste

FÜR 4 PERSONEN

1 Lammrücken (ca. 1,2 kg, geputzt beim Schlachter bestellen); 1 Schalotte; 2 Knoblauchzehen; 2 Rosmarinzweige; 2 Thymianzweige; 3–4 EL Olivenöl; Salz; Pfeffer
Macadamianusskruste: 120 g Macadamianusskerne; 50 ml helle Brühe (Gemüse- oder Geflügelbrühe); 20 g Honig; 2 EL Olivenöl; 2 EL Sojasauce; 50 g frische Weißbrotbrösel; Salz

1 Die Fettschicht vom Lammrücken ablösen. Das Fleisch auf beiden Seiten des Rückgrats ca. 3 cm tief einschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Kräuter waschen, trockentupfen. Schalotten, Knoblauch und Kräuter in die Einschnitte legen.

2 Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und den Lammrücken darin auf der Fleischseite scharf anbraten, umdrehen, salzen, pfeffern und auf das Blech legen. Das Fleisch im Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 40 Minuten garen.

3 Inzwischen die Macadamianüsse fein hacken, mit Brühe, Honig, Olivenöl und Sojasauce in einem Topf verrühren und zu einer dicken Masse einkochen. Dann die Weißbrotbrösel unterrühren, die Macadamiamasse mit Salz abschmecken und abkühlen lassen.

4 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill einschalten. Kräuterzweige, Schalotten- und Knoblauchstreifen entfernen. Den Lammrücken dünn mit der Macadamiamasse bestreichen und unter dem Grill überbacken, bis die Kruste goldbraun ist.

5 Das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit Baumtomaten in Apfelragout (nächstes Rezept) anrichten.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 20 Minuten →

REISETIPPS Von Bert Gamerschlag

NACH MELBOURNE FLIEGEN, KÖSTLICH SPEISEN, GUT WOHNEN

Melbourne hat viele gute Restaurants. Ein Weinbaugebiet liegt gleich vor der Tür

Den Flug von Frankfurt nach Melbourne und zurück gibt es z. B. bei **Singapore Airlines** ab 876 Euro, Steuern und Gebühren inklusive. Der Preis gilt noch bis zum 20. Juni. Zu buchen bis 31. Mai. Stoppovers in Singapur sind möglich ab 28 Euro pro Person.

Pearl Restaurant + Bar
631-633 Church Street, Melbourne, Ortsteil Richmond 3121, Victoria, Australien. Tel.: 0061/3/94 21-45 99, Fax: -09 08, Internet: www.pearlrestaurant.com.au. Geöffnet abends täglich ab 18 Uhr, mittags Sonntag bis Freitag ab 12 Uhr, Bar von 11 Uhr bis ultimo

Healesville Hotel
256 Maroondah Highway, Healesville 3777, Victoria, Australien; Tel.:0061/3/59 62-40 02, Fax :-10 37, Internet: www.healesvillehotel.com. au. Nur 7 Doppelzimmer, sie kosten an Wochentagen 75 Australische Dollar, an Wochenenden 105, kein Ruhetag

Château Yering
Melba Highway, Yearing, Yarra Valley, Victoria 3770, Australien; Tel.: 0061/3/92 37-33 33, Fax: -33 00, Internet: www.chateau-yearing.com.au. Weingut und Landhotel, gehört als einziges in Australien zur Hotelgruppe „Relais & Château", sehr gut, aber nicht billig



Australische Tamarillos

Tamarillo-Apfel-Ragout

FÜR 4 PERSONEN

2 Äpfel; 4 Tamarillos (Baumtomaten); 6 Stiele Koriandergrün (plus 1 Stiel zum Garnieren); 2 Schalotten; 1 Knoblauchzehe; 1 rote Chilischote; 2 EL Olivenöl; 2 EL Honig; Salz; Pfeffer aus der Mühle

1 Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen. Die Äpfel in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Die Tamarillos schälen, ebenfalls in 1 cm breite Spalten schneiden. Koriander fein hacken.
2 Schalotten und Knoblauch abziehen. Chili längs aufschneiden, entkernen und waschen. Alles sehr fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, ohne sie zu bräunen. Apfelspalten dazugeben, kurz mitdünsten. Dann Chili und Honig dazugeben und alles gut durchschwenken.
3 Tamarillospalten mit in die Pfanne geben und kurz aufkochen. Ragout mit Salz, Pfeffer und Koriandergrün würzen, nicht mehr kochen. Mit restl. Koriander garnieren und zum Lamm servieren.
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
TIPP: Tamarillos bei einem guten Gemüsehändler bestellen. Sie schmecken nur reif. Reife Früchte geben auf Druck leicht nach.

Muscheln im Sud mit Knoblauchgarnelen

FÜR 4 PERSONEN

Muscheln: 2 kg frische Muscheln (Miesmuscheln oder Venusmuscheln); 1 Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; 1 rote Chilischote; ½ Bund Schnittlauch; 3–4 EL Olivenöl; 250 ml Weißwein; Pfeffer aus der Mühle; Salz; 4 EL Butter
Knoblauchgarnelen: 8 geschälte rohe Riesengarnelen (evtl. TK, aufgetaut); ½ kl. Bund Koriandergrün; 4–5 Knoblauchzehen; 3–4 EL Olivenöl; Salz; Pfeffer aus der Mühle

1 Muscheln unter fließendem Wasser gründlich waschen, gut abtropfen lassen. Muscheln, die sich nicht schließen, wegwerfen.
2 Zwiebel und Knoblauch abziehen, Chili längst aufschneiden, entkernen und waschen. Alles fein würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch darin unter Rühren andünsten. Muscheln, Chili und Wein dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei starker Hitze unter häufigem Rütteln garen, bis sich alle geöffnet haben (ca. 5–7 Min.). Geschlossene Muscheln wegwerfen.
3 Sud mit Pfeffer würzen, evtl. mit Salz abschmecken. Butter in Flöckchen zu den Muscheln geben. Den geschlossenen Topf kräftig schwenken, damit sich die Butter verteilt. Nicht mehr kochen.
4 Garnelen an der Rückenseite einschneiden und entdarmen, kalt abspülen und anschließend trockentupfen. Koriander fein hacken. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.
5 Öl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen kurz auf beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch dazurühren und bei milder Hitze 2–3 Minuten weitergaren. Koriander untermischen und die Pfanne vom Herd nehmen.
6 Die Muscheln mit Sud in 4 große tiefe Teller verteilen und die Garnelen darauf anrichten. Dazu Baguette reichen.
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
TIPP: Die Garnelen sind gar, wenn sie fest sind und nicht mehr glasig aussehen. Nicht zu lange und zu heiß braten, damit sie nicht trocken werden und der Knoblauch nicht verbrennt.

REZEPTE: JOHANN LAFER